

Fiche technique



Sauce Madère 8,6L KNORR

Appellation du produit: Sauce deshydratée

Mode d'emploi:

Ingrédients	Base de sauce
Préparation deshydratée	100 g
eau	1 L
volume de sauce obtenu	1,08 L

Disperser le contenu de la boîte dans l' eau bouillante, tout en remuant à l' aide d' un fouet. Reporter à ébullition.

Liste d'Ingrédients (par ordre décroissant):

Maltodextrine (maïs et blé), fécule, sel, tomate, graisse de palme hydrogénée, sucre, amidon modifié, graisse de palme, arômes (dont noix et sauce soja), farine de froment, lactose et protéines de lait, colorant: caramel E150c, madère: 0,7%, extrait naturel de vin blanc.

Liste des Ingrédients allergènes selon la Directive Européenne(2003/89/CE):

Liste	Présence dans la formule	Contamination croisée	Nature
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs souches hybridrées) et produits à base de ces céréales	X		farine de froment
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Oeufs et produits à base d'oeufs		X	
Poissons et produits à base de poissons		X	
Arachide et produits à base d'arachide			
Soja et produits à base de soja	X		arômes
Lait et produits à base de lait	X		lactose et protéines de lait

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix de Cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix de Quennesland) et dérivés	X		arômes (noix)
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	
Graines de sésame et produits à bases de graines de sésame		X	
Anhydride sulfureux et Sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l de SO2		X	

Nous étudions actuellement toutes les solutions afin de diminuer les risques de contaminations croisées

Valeurs nutritionnelles:

	Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit deshydraté	Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit préparé selon mode d'emploi
Valeurs énergétiques	400 kcal/ 1670 kj	40 kcal/ 170 kj
Protéines	3 g	0,3 g
Glucides	55 g	5,5 g
Lipides	18 g	1,8 g
- acides gras saturés	8,6 g	0,9 g
Fibres alimentaires	7,6 g	0,8 g
Sodium	**4 g**	**0,4 g**

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): oui

Convient aux végétaliens (pas de produits animaux, de poisson, viande ou poisson): non

Caractéristiques Organoleptiques:

Couleur: brun rouge
Odeur: odeur viande et madère
Texture: consistance légère
Goût: note viande et madère cuit

Caractéristiques Micro-biologiques:

	Valeurs maximales	**Unité**
Flore Totale à 30°C	300 000	germes/ g
Levures	500	germes/ g
Moisissures	300	germes/ g
Salmonelles	absence	germes/ 25g
Coliformes totaux 30°C	1 000	germes/ g
Coliformes fécaux	10	germes/ g
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C	30	germes/ g
Staphylocoques pathogènes	100	germes/ g

Caractéristiques Physico-Chimiques:

Teneur en sel:	
minimum:	9,50%
maximum:	11,50%

Conservation:

DLUO Garantie Client distributeur:	4 mois
Mode de conservation:	
avant ouverture:	A conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C.
après ouverture:	A conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C.
après ouverture, une fois produit reconstitué:	A conserver au maximum 3 jours au réfrigérateur entre 2 et 4°C

Gencod UC:

3011360024794

Fournisseur:

Unilever

Unilever France Foodsolutions
23, rue François Jacob
92842 Rueil Malmaison CEDEX
S.A.S. au capital de 20 157 693 €
SIREN 552 119 216 R.C.S. Nanterre
SIRET 552 119 216 01974 - APE 513 W
Code TVA FR 16 552 119 216
Exploitation directe et location-gérance

Qualité:

Norme ISO 9001 version 2000
HACCP en place

N° Agrément CEE:

produit ne nécessitant pas de numéro d' agrément sanitaire



Fiche technique
Sauce Madère 8,6L KNORR



Gencod UC: **3011360024794**

Plan de Palettisation:

ELEMENT	CODIFICATION NORME EAN COM		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM			
	CNUF	CODE PRODUIT										LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOL. DM3
1 UNITE CONSOMMATEUR ou UC	**301136**	**0024794**	MADERE							**0,800**	**0,928**	**130,0**	**115,0**	**180,0**	
1 UNITE DE REGROUPEMENT ou U Reg	**301136**	**2479035**					6	UC	**0,000**	**4,800**	**5,570**	**356,0**	**268,0**	**185,0**	**17,65**
1 COUCHE			9	U Reg			54	UC	**0,000**	**43,200**	**50,130**	**1200,0**	**800,0**	**185,0**	**177,60**
1 PALETTE	**301136**	**2479530**	5	Couche	45	U Reg	270	UC	**0,000**	**216,000**	**250,650**	**1200,0**	**800,0**	**1075,0**	**1032,00**

Type de Palette: chep

Dimension Palette: 120x80

Condition de Gerbabilité Dépôt: 0/1